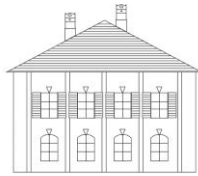


WEINGUT
SEIT
1459



STRASS IM
STRASSER
TALE

ARMIN HUBER

Ried
BRUNNGASSE

2014

Grüner Veltliner
Kamptal DAC RESERVE

Südlich von Strass liegt unsere Riede Brunngasse, mit leichten Sand - Schotter Böden. Hier gedeiht dieser dichte hochreife Grüne Veltliner mit einer harmonischen Verbindung von Kraft, Fülle, ausgeprägter Würze und Eleganz. Der Stil und Geschmack dieses Weines wird durch den sechs monatigen Ausbau im großen Holz verfeinert

Helles Grüngelb. Mit etwas Wiesenkräutern unterlegte weiße Pfirsichfrucht ein Hauch von gelbem Apfel. Mineralische Anklänge. Saftig, puristisch, frische Säurestruktur, Tropenfruchtnoten im Abgang, zart salzig im Rückgeschmack.

(Text: Tasting Falstaff Weinguide 2015/16)

Hervorragend zu Kalbfleisch mit kräftigen Saucen, Wiener Schnitzel, Tafelspitz und Innereien, Pilzgerichten und natürlich Käse.



Ernte: 14. & 15. Oktober 2014 von Hand

Sorte: Grüner Veltliner

Qualitätsstufe: Kamptal DAC Reserve

Riede: Strasser Brunngasse

Boden: Sand / Schotter

Pflanzjahr: 1993

Erziehung: Hochkultur

Stöcke / Hektar: 3500

Gärtemperatur: 16°C

Gärdauer: 38 Tage

Verschluss: Naturkork

Füllung: 29. April 2015

Flaschenvolumen: 0,75 L

Lagerung: mindestens zehn Jahre

Alkoholgehalt: 13,0% vol.

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Optimale Trinktemperatur: 8 °C

falstaff 90 Punkte